



## Prosecco

Vino Spumante Extra Dry



### UVE

Glera



### TERRITORIO

Friuli occidentale.  
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a doppio capovolto con una densità di 3500 ceppi per ettaro.



### VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve e la prima fermentazione in inox della durata di circa 8 giorni, si procede alla presa di spuma in autoclave (Metodo Martinotti) della durata di circa 60 giorni. Al termine della fermentazione segue la filtrazione e l'imbottigliamento.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ\*

11,00 % vol. - 12,50 g/L - 5,50 g/L

\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Giallo paglierino brillante. L'effervescenza è fine e persistente. Profuma di Mela Golden, fiori di glicine e di acacia, agrumi maturi e pesca croccante. In bocca spiccano sensazioni accattivanti che premiano la bevibilità.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' il vino del brindisi che porta sorriso e allegria. Ottimo aperitivo, perfetto con pesci, formaggi freschi e carni bianche. Si consiglia di servire il vino a 4/6° C in una flûte sottile di buona ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

Fino a 3 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 litri